

Omschrijving

Product:	Geitenkaas 4Kg Brandnetel
Artikelnummer:	2550
Afdruk datum:	14-01-2021
Uitgifte datum:	14-01-2021
Netto gewicht (kg):	4.8
Afmeting LxBxH (cm):	26 x 26 x 10 cm
Smaak:	Fris, mild en zuiver
Consistentie:	Stevig, goed snijdbaar
Kleur:	Gelijkmatig wit
Melksoort:	Gepasteuriseerde geitenmelk

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde geitenmelk (**Melk, Lactose**), zout, kruiden (brandnetel, bieslook, peterselie, knoflook), ui 0.90%, knoflook 0.50%, microbiel stremsel, zuursel

Voedingswaarden per 100 g

Energie	1662 kJ	Cholesterol	94 mg
Energie	397 kcal	Koolhydraten	0,5 g
Vet	34,0 g	waarvan suikers	0,5 g
waarvan verzadigde vetzuren	21,0 g	Eiwitten	24,0 g
enkelvoudige onverzadigde	6,1 g	Zout	2,0 g
meervoudig onverzadigde	1,1 g	Natrium	806 mg
Transvetten	1,0 g	Calcium	757 mg

Allergenen

Glutenbevattende granen	-	Schaaldieren	-
Eieren	-	Vis	-
Pinda	-	Soja	-
Melk	+	Noten	-
Selderij	-	Mosterd	-
Sesamzaad	-	Zwaveldioxide en sulfiet	-
Lupine	-	Weekdieren	-
Lactose	+	Cacao	-
Glutamaat (E620 - E625)	-	Kippenvlees	-
Koriander	-	Mais	-
Peulvruchten	-	Rundvlees	-
Varkensvlees	-	Wortel	-

+ = Aanwezig, +/- = Mogelijk aanwezig, - = Afwezig

Jonge kaas bevat sporen van lactose, de hoeveelheid is vrijwel niet aantoonbaar. Lactose neemt af naarmate de kaas rijpt. Oudere kaassoorten kunnen echter sporen van lactose bevatten.

Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

<i>Omschrijving</i>	<i>Waarde</i>
Vochtgehalte (%)	37,5
Vetgehalte droge stof (%)	55
Zoutgehalte (%)	3,2
pH	5,3
Nitraat	5

Microbiologische normen

<i>Omschrijving</i>	<i>Maximum</i>	
Enterobacteriaceae	5.000	kve / g
Listeria monocytogenes	Afwezig	kve / 25 g
Salmonella	Afwezig	kve / 25 g
Coag. pos. staphylococci	100	kve / g
E-Coli	100	kve / g

Bewaarcondities

Bewaartemperatuur:	4 - 7 Graden Celsius
--------------------	----------------------

Overige informatie

Product / grondstof doorstraald	Nee
Metaaldetectie	Ja
GMO vrij	Ja
VLOG certificering	Nee
Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB) kaas	Nee
Beschermde Geografische Aanduiding (BGA) kaas	Nee
SKAL	Nee
Weidegang	Nee
Biologische kaas	Nee
Kosher	Nee
Halal	Nee
Vegetarisch	Nee
Veganistisch	Nee

Opmerkingen

De rijping van de kaas gaat door. Wanneer de kaas goed wordt onderhouden is de kaas vrijwel onbeperkt houdbaar.

Deze productspecificatie is met de grootst mogelijke zorg opgesteld en gebaseerd op gegevens die betrouwbaar worden geacht. Kaas is echter een natuurproduct, door seizoensinvloeden en rijping kunnen variaties optreden in waarden. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard m.b.t. eventuele onjuistheden in deze productspecificatie.

Dit product voldoet aan NL en EU wetgeving.